

## DAFTAR PUSTAKA

- Ana. 2008. "*Lactobacillus bulgaricus* Membentuk Yoghurt" (online), <http://id.answers.yahoo.com/question/index?qid=20081012070654AAjkKL1> (Diakses pada tanggal 24 Desember 2014).
- Anne. 2011. "Tebu" (online), <http://www.disbunjatim.go.id/tebu.php> (Diakses pada tanggal 14 Maret 2015).
- Anonim. 2009. "*Persiapan Uji Organoleptik*" (online), <http://nayakaku.files.wordpress.com/2009/02/bab-i-persiapan-uji-organoleptik21.doc> (Diakses pada tanggal 10 November 2014).
- Anonim. 2010. "*Fruitghurt*" (online), <http://www.solusisehatalami.com/fruitghurt>, (Diakses pada tanggal 4 Desember 2014).
- Anonymous. 2009. "The Nutrition of Sugarcane" (online), <http://www.livestrong.com/article/37060-the-nutrition-of-sugarcane-juice/> (Diakses pada 14 Maret 2015).
- Halliwell, B., J.M.C. Gutteridge. 1999. Free Radicals in Biology and Medicine. Oxford University Press. New York.
- Hastuti, A. M. 2014. Pengaruh Penambahan Kayu Manis terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia sebagai Alternatif Minuman bagi Penderita Diabetes Melitus. Jurnal. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Kumala Shirly, Yuliana, dan Tulus. 2009. Pengaruh Pemberian Rebusan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap Mencit yang Diinfeksi Bakteri *Escherchia coli*. Jurnal. Jakarta: Universitas Pancasila.
- Kurniati, Prasetya, dan Winarni. 2012. Ekstraksi dan Uji Stabilitas Zat Warna Brazielin dari Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L). Jurnal. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Kusumawati, Riska Pratama. 2008. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dan Pewarna Alami Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L) terhadap Stabilitas Warna Sari Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L). Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Li-An'Amie. 2014. "Pemanfaatan Limbah Ampas Tebu Melalui Desain Produk Perlengkapan Rumah" (online), [https://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&rct=j&ei=BTkEVd6LN\\_NLluQTy6oD4Bg&url=http://jurnal-s1.fsr.itb.ac.id/index.php/product/article/download/378/329&ved=oCBwQFJABOAo&usg=AFQjCNG5bDLIDjaUjpfX8\\_fnF3EOIfqraw&sig2=BdHd8wcL2YZc40Xb02e9dw](https://www.google.co.id/url?sa=t&source=web&rct=j&ei=BTkEVd6LN_NLluQTy6oD4Bg&url=http://jurnal-s1.fsr.itb.ac.id/index.php/product/article/download/378/329&ved=oCBwQFJABOAo&usg=AFQjCNG5bDLIDjaUjpfX8_fnF3EOIfqraw&sig2=BdHd8wcL2YZc40Xb02e9dw), (Diakses pada tanggal 14 Maret 2015).

- Lim, D.K., U. Choi, and D.H. Shin. 1997. Antioxidative activity of some solvent extract from *Caesalpinia sappan* Linn., *Korean J. Food Sci. Technol.*, 28(1): 77–82.
- Mauricio and Almeida J, *et al.* 2006. *Plant Foods for Human Nutrition, Antioxidant activity of phenolic compounds from sugar cane juice.* Brazil: University of Sao Paolo.
- Munadjim. 2005. “Pisang” (online), <http://iptek.net.id> (Diakses pada tanggal 27 Oktober 2014).
- Muslimah, Rita. 2010. “Uji Organoleptik Fruitghurt Hasil Fermentasi Limbah Buah Anggur (*Vitisvinifera*) Oleh *Lactobacillus bulgaricus*” (Skripsi S-1 Progd Biologi). Surakarta : FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nollet, I. M.L. 2006. *Hand Book Analysis*. Two edition. Maeceldekker.Inc. New York.
- Obtra. 2009. “Secang (*Caesalpinia sappan* L.)” (online), <http://liew267.wordpress.com/2009/03/secang-caesalpinia-sappan-l/> (Diakses pada tanggal 13 Maret 2015).
- Palupi, M. R. Tri D. W. 2014. Pembuatan Minuman Fungsional Liang Teh Daun Salam (*Eugenia Polyantha*) Dengan Penambahan Filtrat Jahe Dan Filtrat Kayu Secang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 4 p.1458-146*. Universitas Brawijaya Malang.
- Purba, A. A. Simpati. 2003. Pembuatan Bubuk Pewarna Makanan Alami Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* linn) dengan Metode Spray Drying. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Rahmawanta. 2007. *Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta :Kompas.
- Ramada, Agus. 2008. “Kulit Pisang Jangan Dibuang” (online), <http://organicindonesianvanilla.blogspot.com/2008/08/kulit-pisang-jangan-dibuang.html> (Diakses pada tanggal 28 Oktober 2014).
- Rina Oksilia, Chandra Utami, dan Ansori. 2012. Efektifitas Ekstrak Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.) sebagai Bahan Pengawet Daging. *Jurnal Lampung: Fakultas Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Lampung*.
- Safitri, R. 2002. Karakterisasi Sifat Antioksidan InVitro Beberapa Senyawa Yang Terkandung Dalam Tumbuhan Secang (*Caesalpinia sappan* L.). Disertasi. Program Pasca Sarjana Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Sanusi, M. 1993. Isolasi dan Identifikasi Zat Warna *Caesalpinia* Lignum. Ujung Pandang: Majalah Kimia Balai Industri Ujung Pandang.
- Silalahi, F.Y. 2009. “Fermentasi Fruitghurt dengan Variasi Kulit Buah Upaya Dalam Pemanfaatan Limbah Cair Buah” (online),

[http://eprints.undip.ac.id/3408/1/makalah\\_penelitian\\_fitri\\_y.s\\_m.ikhsan\\_f.pdf.pdf](http://eprints.undip.ac.id/3408/1/makalah_penelitian_fitri_y.s_m.ikhsan_f.pdf.pdf) (Diakses pada tanggal 1 Januari 2015).

- Sintasari, dkk. 2014. “*Pengaruh Penambahan Konsentrasi Susu Skim Dan Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Beras Merah*” (online)
- Soekarto, Soewarno. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Bharata Kata Aksara.
- Sumantri, Indro. 2004. “*Pemanfaatan Mangga Lewat Masak Menjadi Fruitghurt Dengan Mikroorganisme Lactobacillus Bulgaricus*” (online), [http://docs.google.com/viewer?a=v&q=chace:1sJbwVn5KYwJ:125.163.204.22/download/ebooks\\_kimia/makalah/pemanfaatan%2520Mangga%2520FruitGhurt.pdf+indro+sumantri,+pemanfaatan+mangga+lewat+masak&hl=id%gl=id&sig=AHIEtbRzTixQhUULSJcIcWFE\\_4-eV5bdA](http://docs.google.com/viewer?a=v&q=chace:1sJbwVn5KYwJ:125.163.204.22/download/ebooks_kimia/makalah/pemanfaatan%2520Mangga%2520FruitGhurt.pdf+indro+sumantri,+pemanfaatan+mangga+lewat+masak&hl=id%gl=id&sig=AHIEtbRzTixQhUULSJcIcWFE_4-eV5bdA), (Diakses pada tanggal 3 Januari 2015).
- Sumiwi, S.A., dkk. (2011). “Aktivitas Antioksidan Minyak Atsiri dan Ekstrak Etanol Kulit Batang Sintok (*Cinnamomum sintoc* Bl.) terhadap 1,1-difenil-2-pikrilhidrazil (DPPH)” *Indonesian Journal of Applied Sciences*, Vol. 1, No. 1.
- Sundari, D., W. Lucie dan M.W., Winarno. 1998. Informasi Khasiat, Keamanan dan Fitokimia Tanaman Secang (*Caesalpinia sappan* L.). Jurnal. Warta Tumbuhan Obat Indonesia Vol. 4 No. 3.
- Suryohudoyo, P. 1993. *Oksidan, Antioksidan Dan Radikal Bebas*. Laboratorium Biokimia Fakultas Kedokteran Universitas Airlangga. Surabaya.
- Triyono, Agus. 2010. “*Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin Dan Susu Skim Terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.)*” (online)
- Wahyu, Widowati. 2011. Uji Fitokimia dan Potensi Antioksidan Ekstrak Etanol Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). Jurnal. Bandung: Universitas Kristen Maranatha.
- Wheals, A.E., Basso, L.C., Alves, D.M.G., Amorin, H.V. 1999. *Fuel ethanol after 25 years*. USA: Trends in Biotechnology 17, 482-487.
- Widianarko, Budi. 2002. *Tips Pangan, Teknologi, Nutrisi, Dan Keamanan Pangan*. Jakarta :Grasindo
- Winarti, C. 2005. *Peluang Tanaman Rempah dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Wirakusumah, Emma S. 2002. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Jakarta :Penebar Swadaya.

- Wismanto, Priyono A. 2014. Kadar Glukosa dan Organoleptik Selai Biji dan Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Penambahan Sari Tebu Hijau (*Saccharum officinarum* L). Skripsi. Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Biologi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- YoHarborne. J.B. 1987. *Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Penerbit ITB Bandung: Agritech.
- Zhong X, Wu B, Pan YJ, Zheng S. 2009. Brazilein inhibits survivin protein and mRNA expression and induces apoptosis in hepatocellular carcinoma HepG2 cells. *Neoplasma*.56(5):387-92.